






● 製品

様々なタイプの製剤を取り揃えています。

製品名	性状	色素	用途例
KCブラウン SP-3	粉末	カカオ色素	畜肉・水産加工品、菓子、デザート、パン、植物タンパク加工品、タレ・ソース、味噌 等
KCブラウン SP-L50	液体	カカオ色素	





● カaramel色素の代替えに使用できます

中性～アルカリ領域の食品では、カaramel色素の代替えとしてカカオ色素を使用することができます。

製品名	KCブラウン SP-3	KCブラウン SP-L50	カaramel I	カaramel III	カaramel IV
	0.05%	0.1%	0.2%	0.1%	0.1%
水溶液					

● 染着性に優れています

タンパク質への染着性に優れており、少量の添加量で色付けができます。

製品名	KCブラウン SP-3	カaramel I
添加量	対液 0.1%	対液 0.2%
表面		
断面		

ゆで卵を着色液に一晩漬け込み後

● 食品への表示例

カカオ色素, フラボノイド色素, 着色料(カカオ), 着色料(フラボノイド) 等

● 植物肉の着色にも使用できます

カカオ色素を使用することで、植物肉を動物肉の「焼成後」イメージを表現できます。



● 濃厚なチョコイメージに最適です

カカオ色素とクチナシ青色素を組み合わせることで、より濃厚なチョコレートイメージをの着色が可能です。

